

Kotlíkový hovězí guláš ii.

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Jiří Jílek



Suroviny

4 porcí: - Ingredience pro přípravu

4 lžíce oleje nebo sádla

3 cibule

0,4 kg předního hovězího masa

mletá sladká i pálivá paprika

drcený kmín

majoránka

sůl

30 g hladké mouky

4 středně velké brambory

2 rajčata

2 menší sterilované okurky

4 stroužky česneku

Postup

Příprava: Na tuku zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme na kostky nakrájené maso a osmahneme. Poprášíme mletou paprikou, okořeníme, osolíme a zalijeme vodou nebo vývarem. Přiklopíme pokličkou a podusíme.

Když je maso téměř měkké, vydusíme základ na tuk, poprášíme jej moukou, osmahneme, zalijeme vodou nebo vývarem, přidáme na kostky nakrájené brambory, pokrájená rajčata (před krájením je nutno je sloupnout) a nudličky sterilovaných okurek. Vše společně podusíme a dobře dochutíme